

Salát s nakládanými cibulkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- těstovin, uvařených podle návodu 300 g
- Cuket 2 ks
- Lilek 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek, nakrájený na plátky 5 stroužek
- Balzamikové pesto 2 lžíce
- nakládaných cibulek ve sladkokyselém nálevu 100 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Parmazán k podávání 3 hrst
- Bazalka na ozdobu 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cukety a lilek nakrájejte na kostičky, osolte a nechte v cedníku takzvaně vypotit. V pánvi rozpalte olej a osmahněte na něm česnek, pesto a lilek s cuketou. Na závěr přidejte slité cibulky. Promíchejte s těstovinami.

2. Rozdělte na talíře, ozdobte nastrouhaným parmazánem a bazalkou